

Avocado-Schoko-Mousse auf Beeren-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Avocado-Schoko-Mousse:

1 sehr reife Hass-Avocado 1 sehr reife Banane 100 ml Milch, 3,5%
2 EL Kakaopulver

Für den Beerenspiegel:

200 g gemischte frische Beeren

Für die Garnitur:

20 g Walnusskerne 1 EL flüssiger Blütenhonig

Für die Avocado-Schoko-Mousse Avocado schälen, Kern entfernen. Banane schälen. Avocado, Banane, Kakaopulver und Milch pürieren.

Für den Beerenspiegel Beeren pürieren, durch ein feines Sieb passieren und als Spiegel auf Dessertteller geben.

Für die Garnitur Walnüsse hacken und mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.

Avocado-Schoko-Mousse auf dem Beerenspiegel anrichten, mit karamellisierten Walnusskernen garnieren und servieren.

Carolin Adam am 26. Mai 2016